

ふれあい



となみ野

2026 8 月号

2026年8月号 vol.378 令和8年8月10日発行





ふれあい
となみ野
2026 8 月号
— も く じ —

02 J A トピックス

05 ほろとライオン

06 アグリガイドス 

07 家庭菜園 

08 ウェルカム女性部  ハート to ハート
ほほえみの会 

09 新しいっておいしいよね!
農産物直売所 

10 フレンドリー広場

12 おたよりコーナー

13 クロスワードパズル

J A トピックス

となみ野特産「雪たまねぎ」を寄贈

砺波市・南砺市の学校給食へ

砺波市、南砺市

J A となみ野たまねぎ出荷組合は、地域の子どもたちに地元の農産物を味わってもらおうと、特産の雪たまねぎを南砺市と砺波市の学校給食へ寄贈しました。

7月1日には南砺市へ300㎏、2日には砺波市へ350㎏をそれぞれ贈呈しました。南砺市では2日から4日にかけて、砺波市では8日に雪たまねぎをふんだんに使用した献立が振る舞われました。

寄贈に際し、同組合の鈴木正彦組合長は「甘みがあり、肉厚でみずみずしいとなみ野産の雪たまねぎを、ぜひ美味しく味わってほしいです」と笑顔で語りました。〈給食の様子は5ページをご覧ください。〉



▲砺波市へ寄贈



▲南砺市へ寄贈



令和8年産大麦の初検査を実施

J Aとなみ野 北部低温倉庫

6月25日、北部低温倉庫にて令和8年産大麦の初検査が行われ、「ファイバースノウ」156トすべて



▲出荷後は主食用や麦茶の原料として利用される

が1等に格付けされました。

今年度の作付面積は607畝で、前年より259畝の減少となりました。播種時期の9月中旬から10月中旬にかけては降雨の影響を受けましたが、成熟期は好天に恵まれ、登熟は良好に推移しました。収量については、穂数がやや少ない傾向にあることから、平年並みからやや少なめに見込んでいます。なお、生産者の皆様による徹底したほ場管理のおかげで、病害の発生は見られませんでした。

お盆向け切花栽培のほ場巡回研修会を開催

J Aとなみ野管内

6月25日、J Aとなみ野直売所生産者協議会は、花卉生産者を対象とした現地研修会を行いました。

研修は管内3カ所のほ場を巡回する形式で行われ、最初のは場にて県砺波農林振興センター担い手支援課園芸振興班の谷口操枝主任専門員が「病虫害対策や排水対策などのほ場管理を徹底し、お盆に向けた出荷を目指しましょう」と挨拶しました。

その後も巡回を続けながら、谷口主任専門員より各ほ場の生育状況に合わせた具体的な栽培管理のアドバイスを受けました。参加した生産者は、自分のほ場と比較しながら熱心に質問を重ねるなど、栽培技術の向上を図る有意義な時間となりました。



▲生育状況を確認する参加者

美味しいスイカの出荷に向けて、現地巡回を実施

J Aとなみ野管内

6月26日、J Aとなみ野農産物直売所生産者協議会は、スイカ生産者を対象とした現地巡回研修を行いました。



▲ほ場の状態を確認する参加者

はじめに、県砺波農林振興センターの高田健一郎班長より講義がありました。今年の気温は平年並みで推移しており、生育は順調であるとの概況説明と、着果後の管理方法について学びました。その後、希望があった生産者のほ場を巡回しました。

巡回先では、現在の生育状況を細かく確認し、今後の管理に向けたアドバイスが行われました。

今回丹精込めて育てられたスイカは、7月中旬頃より農産物直売所「となみ野の郷」で販売されています。

新任総代事業説明会を開催しました

7月3日、第13期より新たに総代に選任された皆様を対象とした、新任総代事業説明会を開催しました。

説明会では、令和7年度から令和9年度を対象とする「第10次中期3カ年計画」に基づき、各事業の方針や計画、および経営管理方針について詳しく説明いたしました。また、現在進めている本店および付帯施設、農機具等保管倉庫、農産物直売所の整備計画につきましても、内容の共有を図りました。



▲ 157人出席されました

当日、新任総代の皆様からいただいた貴重なご意見やご要望を真摯に受け止め、今後も地域社会の発展に貢献し、持続可能な事業運営に取り組んでまいります。

「社会に学ぶ14歳の挑戦」でJA業務を体験

JA となみ野各施設

毎年県内で実施されている「社会に学ぶ14歳の挑戦」が、砺波市では6月29日から7月3日まで行われました。JAとなみ野には、砺波市立出町中学校2年生の柴田陽平さん、齊藤竜玖さん、館航汰さんの3人が職場体験に訪れました。

3人は農産物直売所「となみ野の郷」でのレジ補助や品出しのほか、資材配送センター「あぐり館」にて書類整理やPOP作成に取り組みました。また、となみ野の特産品である「雪たまねぎ」の選別作業にも挑戦しました。施設見学では、農協の業務の広さと規模の大きさに驚いた様子でした。



▲真剣に取り組む中学生



▲稲種センターの見学を行う

高品質・収量アップを目指して つくばSD2号の青田廻りを実施

JA となみ野管内



▲前田氏の説明を聞く生産者の皆さん

7月9日と17日の両日、JAとなみ野管内にて水稻品種「つくばSD2号」の青田廻りを行いました。当日は生産者の皆様をはじめ、住友化学株式会社アグロ事業部サステナブルソリューション部の前田道弘氏、そしてJA営農指導員が参加しました。

ほ場では、草丈や茎数、葉の色などを測定し、生育状況を詳しく確認しました。前田氏からは、全体的に生育は順調であるほか、現在の生育段階に合わせた追肥のタイミングや水管理、また今後注意すべき病害虫への防除対策について、具体的なアドバイスをいただきました。

今後も生産者の皆様と協力し、きめ細やかなほ場管理を徹底して頂き、高品質かつ目標反収10俵（令和7年9.8俵）を目指して頑張っていきたいと思えます。

※令和9年度は栽培面積500㌦を目標に取り組んでいきます。栽培に興味のある方は、各地区営農指導員へお声かけください。

安心を守るために 防犯・特殊詐欺防止訓練を実施 J Aとなみ野 井波中央支店



▲カラーボールについて
説明を聞く支店職員



犯人の対応をする金嶋支店長▶

7月16日に、井波中央支店にて南砺警察署と連携した防犯訓練及び特殊詐欺防止訓練を実施しました。防犯訓練では、犯人役の署員が模擬刃物を持って現金を要求。金嶋由美子支店長が落ち着いて対応したほか、支店職員が模擬用のカラーボールを犯人の車に投げる訓練をしました。

また、特殊詐欺防止訓練では、署員が被害者役として来店。近年急増するSNS型投資詐欺等の予兆を見逃さず、未然に防ぐための対応を実践しました。

講評では犯人への声かけや情報共有の重要性を学びました。今後も当JAでは実践的な訓練を通じ、お客様と職員の安全を守る取り組みを継続してまいります。



「雪たまねぎ」の魅力を実感 生産者と給食会食

砺波市立庄川小学校

7月8日、砺波市内の小中学校12校で、となみ野特産「雪たまねぎ」を使った給食が提供されました。



▲たま吉くんも柴田さんと一緒に会食を楽しむ

当日は生産者との交流会食が8校で行われ、砺波市立庄川小学校には柴田博基さんが訪問。2・3年生の児童45人と一緒に給食を楽しみました。

献立には雪たまねぎをふんだんに使用したハヤシライスと、鶏肉のソースかけ。児童らはおいしそうに頬張り、おかわりをする姿も多く見られました。3年生の大井涼聖さんは「普通のタマネギより



甘くておいしい」と笑顔で話していました。柴田さんは児童からの栽培に関する質問にも一つひとつ丁寧に答えていました。

梅檀山特産「ふく福すいか」をPR

砺波市役所

7月24日の「ふく福すいか直売所」オープンを控え、ふく福柿出荷組合の宮木武司組合長が夏野修砺波市長を訪問し、今シーズンの「ふく福すいか」をPRしました。今年は天候に恵まれて生育も順調であり、大玉傾向とのこと。今年の収穫の最盛期は8月初旬で、前年より早めの出荷となりました。品種は4種類を取り揃え、約1,000個の出荷を見込んでいます。宮木組合長は「みずみずしく、爽やかな甘さのふく福すいかを食べて、厳しい夏を乗り切ってください」と呼びかけました。

なお、直売所は8月8日頃までの期間限定営業で、地元産野菜や新しく考案した特産の「ふく福柿」を使用したスムージーも販売されました。



▲今シーズンの出来栄を報告

組合員の皆様へ

令和 8 年産米出荷・集荷について

平日（月曜～金曜日） ➔ **各支店にて**これまで通り承ります。

受付開始 令和 8 年 8 月 12 日（水）より

受付時間 9:00～17:00

休日（土日、祝祭日） ➔ **経済部、農業施設等**にて承ります。

受付開始 令和 8 年 8 月 23 日（日）～9 月 27 日（日）

受付時間 9:00～17:00

- 各カントリー・資材配送センター（あぐり館）・販売課（農業機械センター）は、事務所等で受付。
- 北部倉庫、東部倉庫は下記のポストへ投函ください。

北部倉庫（大豆乾燥調製施設前）



東部倉庫（事務所前）



★ 簡単にお手続きできる **Web 申込**にご協力願います。

（24 時間受付）

※ JA となみ野ホームページにログインして、左記のバナーをクリックしてください。



経済部担当者が **Web 登録**をお手伝い致します。

どうぞお気軽にお問合せ下さい。 ➔ 経済部販売課 TEL 32-8620

● **米紙袋の取扱いについて** ※施設営業時の対応となりますのでご注意ください。

- ・ 出荷米紙袋は事前申し込みにより配送いたします。不足の場合は資材配送センターにてお求めください。
- ・ くず米紙袋は**無料**といたします。各カントリー、北部倉庫、東部倉庫、資材配送センター（あぐり館）、販売課（農業機械センター）にてお求めください。



家庭菜園



©よい食P

秋冬野菜の播種

まだまだ残暑が続きますが、秋冬野菜の播種の準備時期です。
 ダイコン、かぶなどの直根性の野菜は移植せず、必ず直播きしましょう。
 また、種まき後は乾かさないように注意し、防虫ネットのトンネル掛けや、べた掛けで害虫対策もおきましょう。

だいこん

播種時期 8月下旬～9月中旬

品 種

<8月播き> 夏つかさ

<9月播き> 耐病総太り、役者横丁、おでん大根



播 種

- ・排水のよい圃場を選び、石ころや草木片は取り除き、深く耕しておきましょう。
- ・畝幅120cm、畝高30cm、株間25～30cm以上、条間40cm以上の2条播種とします。
(越冬用栽培の場合、畝幅90cm、株間25～30cm以上の1条播種とする。)

はくさい

播種時期 8月15日～20日

品 種

<中早生> 黄ごころ65、黄福65

<中 生> 黄ごころ75、黄苑75



播 種

- ・排水のよい圃場を選びましょう。
- ・畝幅150cm、畝高25cm以上の高畝、定植は株間40cmの2条植えとします。

だいこん・はくさいの 害虫対策

キスジノミハムシ、アブラムシの被害が特によく見られます。表面がかさかさになっていたり、葉に小さな穴が多く開いていたりするのは、キスジノミハムシ、

葉の裏について葉を吸収し、葉がしおれたり、巻いたりするのはアブラムシが原因となることが多いです。播種時にフォース粒剤やスタークル粒剤を土壌に散布し、混和しておきましょう。

はくさいの根こぶ予防にはネビジンやフロンサイドを定植前に土壌に混和しましょう。

※フォース粒剤は劇薬のため、購入時に印鑑が必要です。

キスジノミハムシ

体長約2mm。
 黒色の翅に黄色スジのような模様があるのが特徴。



アブラムシ

葉の裏に集団でつき、葉を吸収し、そこから病気が発生することもある。



女性部リフレッシュツアー(日帰り研修会)



7月13日(月)女性部員30名が参加し、日帰り研修会を開催しました。

和倉温泉駅より「能登語り部列車」に乗車し、震災当時の様子や高台へ避難された際のお話を聞きました。崩れた家の中に家族がいるのに助けられない悔しさには胸が締め付けられました。また、トンネルや線路の復旧にまつわる貴重な体験談を伺いました。美しい能登の風景を眺めながらの旅路では、車窓から見える神社へ全員で祈りを捧げるなど、能登の「今」を肌で感じる特別な時間を過ごすことができました。

昼は和倉温泉の「のと楽」で豊かな能登の食材をいただき、食後は、能登の海を一望できる温泉に浸かり、ミネラルをたっぷりと含んだお湯で心と体をゆったりと癒しました。

帰路に就く頃には、参加者同士の絆もより一層深まり、心身ともにリフレッシュできた充実の一日となりました。



第3回 介護研修会



7月9日(木)、税理士の長谷治男氏をお迎えし、「日頃不安に思う相続のお話」をテーマに研修会を開催いたしました。

相続の悩みは誰にでも起こりうることですが、長谷先生の親しみやすいお話のおかげで、終始なごやかな雰囲気の中で学ぶことができました。

会員の質問にも丁寧にお答えいただき、疑問を解消できる貴重な機会となりました。

最後に「エンディングノートで自分の思いを伝える大切さ」についてお話しいただき、参加した会員からは「頂いたノートを大切に書き続けたい」という前向きな声も聞かれ、自身の人生を振り返る良いきっかけとなりました。



猛暑も終盤へ…

旬の野菜で元気に夏をのりきりましょう！



お盆を迎え、暑く長かった夏もいよいよ後半戦ですね。猛暑で疲れきったカラダに、地元産の野菜はいかがでしょうか。

夏野菜の定番オクラやモロヘイヤなどに含まれる水溶性食物繊維は、おなかの調子を整える働きが期待されています。

たビタミンやミネラルも豊富なので、暑さで食欲が落ちやすい夏にもおすすめです。カリウムも含まれているため、とりすぎた塩分の排出にも一役買ってくれます。

積極的に夏野菜を食べて、体の調子を整えていきましょう。

暦の上では秋 これからの味覚を紹介！

これから少しずつ秋の味覚が並び始めます。

早生の里芋やかぼちゃなど、そろそろ収穫がはじまります。その後にはいちじく、モモといった果物が並びます。続いてぶどうや梨も出番をまっています。

まだまだ暑い日が続きますが、夏の暑さが秋の味覚を美味しくしてくれています。



イベント情報

「てんたかく」収穫開始！新米をおとどけします♡

いよいよ実りの秋がやってきました。

近年猛暑が続いていますが、地元生産者の丁寧な栽培で、今年もおいしいお米に仕上がっています。

「地元となみ野産のお米を食べたい」「いつから直売所に並ぶのか」とのお声を何度もお伺いしましたが、ようやくお届けできる見通しが立ちました。

「てんたかく」新米セールは8月下旬から9月上旬を予定しています。決まり次第 SNS・店頭告知にてお知らせ致します。となみ野の郷で皆様をおまちしています。



期間限定特別価格で販売！ 是非この機会にご購入を！



募集中!!

現在、元気くん・元気ちゃんを募集中です。

お子様の「とびっきりの笑顔」をJAとなみ野の広報に掲載しませんか？

掲載された方にはとなみ野の郷商品券を差し上げます。

詳しくは、ホームページのお知らせ欄をご覧ください。



←詳しくは

お問い合わせ先

JAとなみ野 総務人事課(担当:嶋)

TEL 0763-32-8600

メールアドレス

kouhou@ja-tonamino.or.jp



うちの元気くん



庄 西

ここに そうま
小谷 壮真くん(5)

★おうちの方から一言★

いつもみんなを笑顔にしてくれる、そうまくん！
みんなの宝物だよ♡
生まれてきてくれて、
ありがとう！

パパ：真弘さん

ママ：郁美さん

Q 好きな食べ物は？

A ブドウが好きで、中でもマスカットが大好きです。
ブドウは、口にちょうど収まって、甘いからです。

Q 好きな遊びは？

A お外で遊ぶことが大好き！
サッカーに自転車と、毎日元気いっぱい遊んでいます。

Q 得意なことは？

A サッカーが大好きです。パパとドリブルやシュートの練習をしています。



「チャリで来た」

自転車と夕焼けが綺麗！

投稿者 南砺市 まつこさん

令和8年度 ふれあいギャラリー 写真大募集

募集「私のお気に入りの写真」

今まで撮影された写真の中で、お気に入りの写真を応募された中から毎月1枚ふれあいギャラリーコーナーに掲載いたします。掲載された方には薄謝を差し上げます。

締め切り
9月14日(月)
10月号に掲載
いたします。

募集要項

郵送 下記の宛先まで。サイズはL、又は2Lサイズ。
メール添付 データは1枚まで。JPEG形式。

SNS投稿 JAとなみ野のXもしくはInstagramをフォローし「#JAとなみ野フォト」のハッシュタグをつけて投稿してください。ハッシュタグがあるもののみ対象となります。

「タイトル」と「説明もしくはコメント」を添えてご応募・投稿してください。／郵送、メールの場合は必ず、氏名、郵便番号、住所、電話番号を記載してください。SNSの場合は採用時にメッセージで確認致します。

※郵送応募の場合、応募作品は返却いたしません。／掲載時にはお住いの市とお名前(ペンネーム可)を掲載致します。

応募先 〒939-1388 富山県砺波市宮沢町3-11
JAとなみ野「ふれあいギャラリー」係

メールアドレス

kouhou@ja-tonamino.co.jp

「私のお気に入りの写真」を募集します。

皆さまのご応募

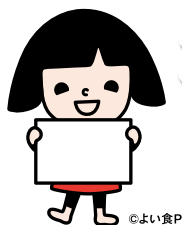
お待ちしております！



← 投稿はこちらからもできます。



10月10日は様々な記念日が制定されています。その一つで「銭湯の日」があります。そこで今回は「お風呂の思い出」を募集します。銭湯の他、温泉などでの思い出をお寄せください。たくさんのおたよりお待ちしております。



おたよりコーナー

今月の「テーマ大賞」と「たま吉くん賞」に選ばれた方に、道の駅砺波「となみ野の郷」で使える商品券をプレゼント！

今月のテーマ

私の涼しい工夫

今月のテーマ大賞



今 は速乾とか、機能性の高い下着が出ていますが、昔ながらの綿100%のシャツを着て汗をかいただけでも着替えるのが、私流です。洗濯物が増えますけど。
(片山さん)

利 用料金内訳を見てビックリ。一般加入電話の基本料金が値上がりしていたんですね。スマートフォンの方も同じみたいでヘビーユーザーでは無いが、何もかも値上げ、値上げになり背筋がひんやり冷えた話です。
(齊藤さん)

外 から戻ったら水で手洗いし、足に水シャワーをかけます。次に、水で濡らし絞ったタオルで、首を冷やします。暑い時の私のルーティンです。
(小西さん)

扇 風機の風を浴びながら、海の絵や山、滝の写真を眺めることです。爽やかな青い色を見ると、本当にその場に行っているような感じがします。何となくコストがかからないのがいいです。
(山本さん)

わ が家の庭に、年間を通して湧水（しょうず）が出ています（10℃〜15℃）。元は牛岳からと聞いております。夏はひんやり、冬は温かく重宝しています。水道断水の時に近所の方が汲み取りに来られました。又、亡き祖母が毎日顔を洗い、つやつやでした。自身も毎朝のコップ一杯からはじまり、すっきり爽やかに今年の暑い夏を乗り越えます。
(齊藤さん)

ネ ックフラー。
(松川さん)

毎 年、グリーンカーテンの朝顔を育てています。1輪ずつ咲き始めました。
(岸川さん)

今 年はスーパーエルニーニョ現象が起きていると報道され、酷暑日が続くと予想されています。物価上昇の昨今、庶民が涼をとる工夫として最良なのはやはり「スイカ」と「かき氷」ですね。
(八田さん)

庭 でバーベキューをした後、炭が燃え尽きるまでの時間を家族と色々な話をしながら、枕草子の「夏は夜」を実感しています。
(佐武さん)

フ アン付きベストを買いました。パツテリーへの充電は、ちよつと面倒くさいけど涼しいです。
(宮田さん)

ア イスですねー去年はDASOで売っている、凍らせて食べるアイスをよく食べました。
(山本さん)

夏 場の我が家の2階は、夜になっても温度が下がらず暑い。毎年2階の住人は、布団をかかえて1階へ移住する。
(中川さん)

風 通しをよくして、外出時は極力直射日光を避け、こまめに適切な水分補給です。
(笑楽沖田さん)

夏 の夜の寝苦しさには、へきえきします。エアコンのない私の寝床の対策は、午後8時頃に部屋を真つ暗にし、網戸のある2階の全窓を開放します。午前1時頃には涼しくなっています。夏の数時間はエアコンのある居間で仮眠しています。
(齊藤さん)

ケ ーキなど買った時、食品の品質を守るために保冷剤が入っています。冷凍庫で冷やし、タオルにくるみ枕の

上にのせて首元を冷やして寝ます。毎朝洗って、冷凍庫に入れて次に使う準備をします。
(清澤さん)

お 風呂上り直前に、冷たいシャワーを足首にかけてかけます。しばらくは、涼しくスッキリします。
(森田さん)

冷 感グッズと冷感寝具を使って体温を冷やしています。
(砂田さん)

袖 は長くて良い。首まわりが少々あいているものを着用する。
(瑩さん)

工 アコンは冷房ではなく快適温度モードにし、それと同時に扇風機をまわして、お部屋の空気を循環させること。
(城宝さん)

プ ランターに「ぎゅうり」を植えています。緑のカーテンときゅうりも採れ、いいです！
(石黒さん)

ミ ントの飴を舐める。
(小倉さん)

ト マト、きゅうり、なす、スイカなど夏野菜は、水分とカリウムが豊富で体にこもった熱を逃がしてくれると聞き、積極的にごはんに使っています。彩りも綺麗です！
(天野さん)

● 夏らしい彩りの食卓になっていて、素敵ですね！見た目と栄養の両方の意味でも理にかなっていますね。
(いちご)

工 アコンを我慢せずつける。
(高桑さん)

赤 白、紫一文字では表現できないアサガオの色。昨年の種を植え、変わった花苗を見つけると植えたりし、

軒下にグリーンカーテンを作ります。
(小森さん)

冷 蔵庫で、バナナに割りばしを刺して凍らせて、バナナキャンディを作って食べるのを楽しみにしています。
(山田さん)

● おいしそうです！私も真似して作ってみたいと思います。
(あずき)

フリー 最近あったことやちよつとした発見など何でもどうぞ！

蛭 の季節になりました。草刈りも進んでいるのか、川にいつぱい草が引っかけて溢れそうでした。
(松本さん)

毎 月、楽しい機関誌をありがとうございます。
(杉本さん)

今 年の野菜の育苗は生育が上手いから手こずっています。ポットでナス、きゅうり、ピーマンを買い何とか実がなりました。ホツとしています。カボチャ等は何もせずとも、あちこちになりました。強いなあ〜と感じます。
(尾田さん)

最 近、二人目の孫ができて自分の役割が増えました。家の中の快適な居場所づくりに、日々奮闘している状態！
(清原さん)

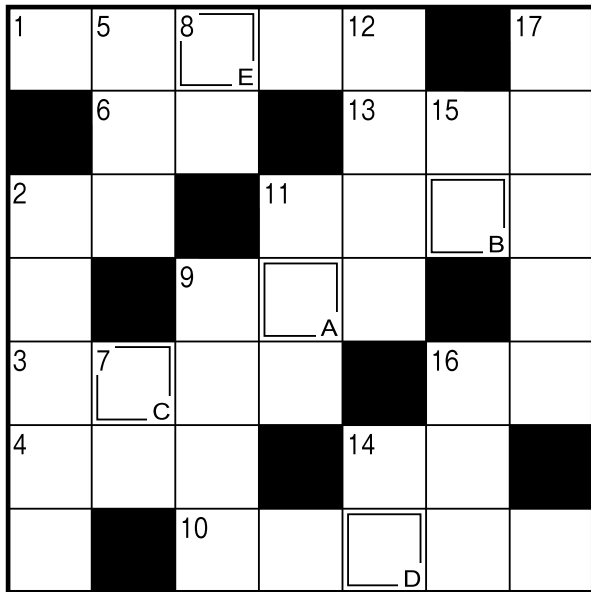
毎 日朝採れた旬の野菜、きゅうり、ナス、ピーマン等美味しくいただいています。
(中島さん)

先 日、バーベキューイベントに参加しました。富山県産牛とロースを沢山食べて満腹になってしまったのでその日の夕飯はあまり食べられませんでした。
(平岡さん)



クロスワードパズル

正解者の中から抽選で7名の方に、道の駅砺波「となみ野の郷」で使える商品券をプレゼント！



二重マスの文字をA～Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

答え

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

郵便はがきに、① パズルの答え ② 次回のテーマ「お風呂の思い出」、または「フリー」③ 郵便番号 ④ 住所 ⑤ 氏名 ⑥ 年齢 ⑦ 電話番号を書いて、ハガキがEメールで送ってください。

あて先

〒939-1388 砺波市宮沢町3-11 9月14日(月)必着
「ふれあいとなみ野」係
○mail kouhou@ja-tonamino.or.jp

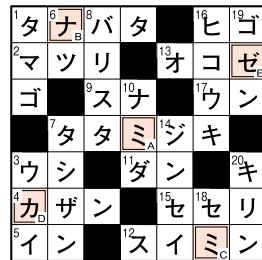
応募締切



当選者 (敬称略・実名掲載)

【砺波市】齊藤澄子
【砺波市】平木栄子
【砺波市】中嶋由恵
【砺波市】宮川ゆみ
【南砺市】芝井伴子
【南砺市】前野 進
【南砺市】金田淑子

6月号の答え みなみかぜ(南風)



← エロのカギ →

- 秋らしい風情の雲。魚の名前がつきます
- 天・地・――
- 大酒飲みのこと
- 先手が黒、後手が白を使います
- さつま、里、こんにゃくといえ
- でこぼこの進みづらい道のこと
- 音楽にのれる人に備わっているもの
- アルバイト、グミ、カルテといった言葉の元はこれ
- 形態――はものまねの一種
- サギソウもデンドロビウムもこの仲間
- ゆっくりつかって疲れを取ります

↑ タテのカギ ↓

- ススキや月見団子を供える行事
- ブドウを使って仕込む酒
- エックスとゼットのあいだ
- カミの反対
- 北海道の市。監獄があったことで有名
- 悪いものが入っていないか、先に食べて証明します
- 高橋真梨子のヒット曲『――吐息』
- 羊の肉はマトン。子羊の肉は
- 落花生にはタンパク――も豊富に含まれます
- 鹿児島県の桜島は活発に繰り返しています
- 例えば立て、立てば歩めの――

令和9年度 JAとなみ野職員募集



① 募集人員 10名 程度

② 応募資格 次のいずれかに該当する、近隣在住の方

- 令和9年3月に高校・短大・大学卒業見込みの方。または、それ以前に高校・短大・大学を卒業した方で、平成8年4月2日以降に生まれた方。
- 経験者採用枠 満50歳未満の方。学歴不問。

③ 応募方法 (1) 提出書類 ○ 高校を卒業見込みの方：全国統一の履歴書、調査書

○ 短大、大学を卒業見込み又は既卒者の方

共通：マイナビエントリーシートもしくは履歴書

学生の方：上記に加え、成績証明書、卒業見込証明書または既卒者の方は卒業証明書

※写真(縦4cm×横3cm)を履歴書に貼付してください。エントリーシートの場合は1枚添付してください。

※提出いただいた書類は、採用選考以外の目的には一切使用致しません。ただし、返却いたしませんのでご了承ください。

(2) 応募受付及び願書締切日 ○ 高校を卒業見込みの方 受付 令和8年9月7日(月)～令和8年9月8日(火)

○ 短大・大学を卒業見込み並びに卒業した方 受付 令和8年9月8日(火)まで

○ 経験者の方：随時受付します。お気軽にお問い合わせください。

(3) 書類提出先及び問い合わせ となみ野農業協同組合 管理室 総務人事課

〒939-1388 砺波市宮沢町3-11 TEL0763-32-8600 E-mail: jinji1@ja-tonamino.or.jp

④ 試験 ○ 高校、短大、大学を卒業見込並びに卒業した方

書類選考 9月上旬 筆記試験 9月16日(水) 面接 筆記試験と同日

○ 経験者の方 書類選考 随時 筆記試験 随時 面接 随時

⑤ 合否の通知 ○ 高校、短大、大学を卒業見込並びに卒業した方 9月下旬

○ 経験者の方 随時

⑥ その他 求人番号: 16050-256669

登録安定所: ハローワーク砺波

編集後記

実は、おたよりの応募数が季節で違います。夏の間は皆さん外仕事が多くあまり読まれないのか、おたより数がガクッと減ります。ということは、夏は当選確率が高くなるんですね。そして、これは編集後記まで読んでいただいている皆様だけのお得情報です。皆様のおたより・お写真をお待ちしております。

(シマ)

健康百科 手術支援ロボット「ダヴィンチ」増設

厚生連高岡病院

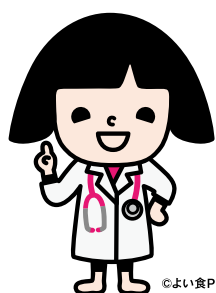
厚生連高岡病院では、令和元年に手術支援ロボット「ダヴィンチ」(以下、ダヴィンチ)を導入し、外科・消化器外科・泌尿器科においてロボット支援手術を実施してまいりました。このたび、令和8年6月よりダヴィンチを増設し、県西部で初となる2台体制での運用を開始します。

ダヴィンチは、医師が操作するロボット支援手術システムです。高精細な3D映像と、人の手首以上に自在に動く専用器具を用いることで、体内の狭い部位においても精密な手術が可能となります。また、患者さんの身体への負担が少ない低侵襲手術を支援し、質の高い医療の提供に貢献しています。

今回の増設により、これまでの外科・消化器外科・泌尿器科に加え、新たに婦人科や呼吸器外科などにおいてもロボット支援手術を実施する予定です。

厚生連高岡病院は、県西部における救命救急医療やがん診療などの急性期医療を担っています。今後も地域の皆さまに安心して医療

を受けていただけるよう、安全で質の高い医療の提供に努めてまいります。



©よい食P



御隠居と熊さんの ぜいきん小話

砺波税務署

— 税に関する作文募集 中学生・高校生 —

熊さん 御隠居、まったく毎日暑くてたまりやせんねえ。この暑さが続くなら、いっそ長い夏休みでも欲しいくらいでやんす。

御隠居 ははは、それは皆同じ気持ちじゃろうて。そうじゃ、夏休みといえば、国税庁は、「税に関する高校生の作文」を募集しておるし、中学生の「税についての作文」も納税貯蓄組合と国税庁が共催して募集しておるぞ。

熊さん ほう、そんな取り組みがあるんでやんすか。

御隠居 令和7年度にはな、「高校生の作文」が全国の1,505校からおよそ17万3千編、「中学生の作文」は全国の6,339校からおよそ42万7千編も集まったそうじゃ。

熊さん ええっ、それはすごい数でやんすね。それだけ多くの学生さんが税について考えているってことでやんすね。

御隠居 そうじゃろう。最近は税金の使われ方に対する関心も高まっておるからな。若い世代も、税の役割や意義について真剣に考えておるのじゃろう。

熊さん なるほど。あっしも近所の中学生や高校生に声をかけてみようと思うでやんすが、募集の決まりを知りたいでやんす。



御隠居 募集要項はな、

【応募資格】中学生・高校生

【文字数】中学生 1,200字以内

高校生 800字以上1,200字以内

【テーマ】税に関すること(税に関して自分で考えたこと、感じたこと、体験したことなど何でも結構です)。

【応募点数】1人1編

【締切り】中学生(砺波地区) 令和8年9月3日(木)

高校生 令和8年9月7日(月)

【提出先】砺波税務署 0763-33-1073(代表)

【表彰】優秀作品には賞状と記念品を贈呈

【発表】優秀作品は、国税庁ホームページや国税当局が作成する広報誌等に掲載するほか、報道機関等に資料を提供するなど、広く発表します(作品は返却いたしません)。

【参考】国税庁HP「税の学習コーナー」

税の作文(中学生・高校生)」

※募集要領や原稿用紙のひな

形などが掲載。

熊さん ほほう。でも作文となると、参考になる資料があれば助かりやんすね。

御隠居 その点は心配いらん。国税庁のホームページにある「税の学習コーナー」を見れば、税の仕組みや役割がわかりやすく解説されておる。作文を書く際のよい手引きになるはずじゃ。

熊さん いやあ御隠居と毎月こうして税の話をしているおかげで、作文といわず長編小説でも書けそうでやんす。

御隠居 だよいのじゃが……。



(税の作文)



水瓶座

1/20~2/18

【全体運】 一歩引いて様子見を。視点を変えると良い方法を思い付きます。シンプルに手間をかけないのがうまくいくコツ

【健康運】 気にし過ぎはよくありません。いつも通りで◎ 【幸運の食べ物】 スダチ



家族で楽しむおいしい皿

レシピ提供 料理研究家 和田麻紀子

食欲の秋！キノコの味、食感、香りを楽しむ

キノコスパゲティ

キノコのうま味の相乗効果を味わう

材料(2人分)

好みのキノコ	250g(※)	オリーブ油	大さじ1
ベーコン	40g	赤唐辛子	適宜
小ネギ	5本	しょうゆ	大さじ1
スパゲティ	180g	バター	10g
塩	大さじ1+2つまみ	こしょう	適宜
ニンニク(みじん切り)	1片(5g)		

※今回はシメジ小1パック、マイタケ1パック、エリンギ1/2パックを使用

作り方

※写真は盛り付け例

- ①シメジは石突きを切ってばらしておく。マイタケはそのまばらし、エリンギは食べやすい大きさにカットする。ベーコンは幅1cmに、小ネギは長さ4cmにカットしておく。
- ②湯2L(材料外)を沸かして塩(大さじ1)を入れ、スパゲティを袋の表示時間通りにゆでる。
- ③フライパンにニンニクとオリーブ油、赤唐辛子を入れて弱火で加熱する。香りが出たらキノコとベーコン、塩(2つまみ)を入れ、軽く炒めたらふたをしてしんなりするまで中火で2分加熱する。
- ④しょうゆとバター、小ネギ、スパゲティのゆで湯を大さじ2入れて炒める。ゆで上がったスパゲティを入れて絡め、塩(分量外)・こしょうで味を調えて皿に盛り付け、出来上がり。

ポイント

キノコは栄養や食感、香りを逃さないために洗わずに調理しましょう。③で蒸し煮にすることでキノコのうま味を引き出します。

アレンジ

- ナメコやマッシュルームを使用する
- 刻みのりや大葉などをのせる

うま味の強いエノキタケが主役。味見でなくなってしまうおいしさ！

エノキタケの唐揚げ

材料(2人分)

エノキタケ・小1パック(100g)	片栗粉	適量
大葉	黒こしょう	適宜
おろしニンニク	レモン	適宜
A 酒		
しょうゆ		

作り方

- ①エノキタケは石突きを切って10等分(大葉の枚数分)に分けてAを混ぜ合わせたものに絡め、片栗粉をまぶし付ける。
- ②大葉に片栗粉をまぶして①に巻きつける。
- ③フライパンや揚げ鍋に2cmくらい油(材料外)を入れて熱し、②を入れ160度でカリッとするとまでひっくり返しながらか揚げ。お好みで黒こしょうを振り、レモンを添えて出来上がり。

ポイント

エノキタケの先端を程よくばらすとカリッとした食感になります。焦げやすいので低めの温度で揚げましょう。

アレンジ

- Aにおろしショウガを加える
- Aに青のりを加えて磯辺風に

※写真は盛り付け例

私の食育日記

食育インストラクター
岡村 麻純



初めてのみそ造り

古くから日本に伝わってきたみそは栄養があり、体に欠かせない必須アミノ酸も含まれ、消化・吸収率も高く日本人には欠かせない調味料です。もともとみそが大好きな子どもたちですが、自らみそ造りに挑戦したことで、みそができるまでにとても時間がかかること、自然の力によりおいしくなっていくことを学び、みそがより好きになったようです。

一方、白みそは貯蔵期間は短いですが、塩分濃度が低く、こうじの割合は多く、甘くまろやかな味わいになります。他にもこうじの種類を変えてくることで豆みそや麦みそなど風味が違ってくるので、出来上がります。

赤みそと白みその大きな違いは、熟成期間にあります。それぞれ特徴的な魅力を持っています。熟成期間が長くなり発酵が進むと、アミノ酸と糖の反応であるアミノカルボニール反応が進み、褐色へと変化していきます。赤みそは塩分濃度が高いため、保存期間も長く、長い熟成期間によってうま味やこくが出ます。

大豆と一緒には自家製のみそ造りにチャレンジしています。わが家には甘さの強い白みそと塩味の強い赤みそ、他にも豆みそなど、数種類のみそを常備しています。みそ汁の具や料理に合わせて使い分けています。その様子を見た娘に、どうしてみそには赤や白などいろいろな種類があるのかと聞かれ、みその造り方を一緒に調べていくうちに、実際にみそを造ってみることにしました。

／ 知っておいしく食べよう ／

お米の教室

私たちの日々の健康と元気を支えているお米。その栄養や食べ方の工夫を学ぶクイズに挑戦！

お米が持つ力と魅力を見直して、よりおいしくいただきます。

クイズ監修：管理栄養士・大槻万須美 イラスト：服部新一郎

Q1

○か×で答えましょう
お米には肌の調子を
整える効果があると
されている。

1 ○ 2 ×

Q2

○か×で答えましょう
ダイエットしたいなら
ご飯（お米）は
食べない方がよい。

1 ○ 2 ×

Q3

正しいものを選びましょう
お茶わん1杯のご飯に
含まれるタンパク質の
量はどのくらい？

- 1 納豆10分の1パック分
2 煮干し1匹分
3 卵2分の1個分

Q4

正しいものを選びましょう
運動1、2時間前に
食べる軽食で
お薦めなのは？

- 1 梅こんぶおにぎり
2 焼き芋
3 バナナ



解説

Q1

お米には、代謝を助けて皮膚粘膜の健康維持に
関与するビタミンB群が含まれています。また、
食物繊維によって腸内環境を整えることで
肌の状態にも影響を与えると同時に、安定した
エネルギー源として、肌が生まれ変わる働きを
支えます。

Q2

筋肉を維持して健康的な美しさを保つために
は、バランスの良い食事が必要です。ご飯は脂
質が少なく、低カロリーでお薦めです。特に冷
やご飯に含まれるレジスタントスターチは、血
糖値の急上昇を抑える他、腸内環境改善にも役
立ちます。

Q3

お茶わん1杯分のご飯に含まれるタンパク質
は約3・8gで、卵約2分の1個分強に相当し
ます。さらに、豆腐やみそ汁などと組み合わせ
ると必須アミノ酸のバランスが整い、タンパク
質として体に利用されやすくなります。

Q4

空腹状態での運動は、エネルギー生成のため
に筋肉の分解が進むことがあります。1、2時
間前はおにぎりなど、消化の良い糖質中心のも
のを食べると胃腸に負担がからず、スムーズ
にエネルギーに変換されやすくなります。

時間帯別 運動前に お薦めな食事

運動3、4時間前まで
肉類など消化に時間のかかる
タンパク質や食物繊維の多い
根菜類、脂質を含む食事

運動1、2時間前
おにぎりなど消化の良い糖質

運動30分前
エネルギーゼリーやバナナ

おにぎり1個、梅こんぶおにぎり1個、焼き芋1個、バナナ1本、エネルギーゼリー1個

お米はどこへ消えた 歴史に学ぶ食料有事

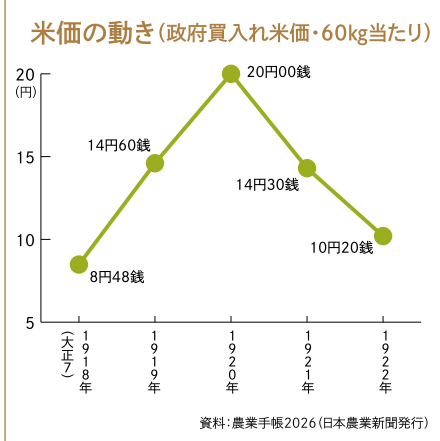
不安定な需給、価格が暮らしを直撃

米価格が高騰した「令和の米騒動」。食料の大切さを思い知らされた、まさかの出来事でした。日本人の主食、米をめぐっては、社会情勢などにより繰り返しの米騒動が起きています。私たちの生活に影響をおよぼす事態はなぜ起こるのか、歴史から学びます。

全国で100万人が参加した「大正の米騒動」（1918年）

いわゆる「令和の米騒動」は、米の生産量が減り需給バランスが崩れたことが原因の一つでした。

米をめぐる問題は度々起こります。1918（大正7）年7月23日、富山県魚津町（現魚津市）を発端に「米騒動」が発生しました。漁師の妻ら20人余りが地元米穀店に集結し、生活苦を訴え、安く売ろう求めたのです。同様の動きが全国に広が



り、延べ100万人が参加する事態に発展。軍隊が鎮圧に乗り出し、寺内正毅内閣が総辞職に追い込まれました。背景には1917年のロシア革命に対応した日本軍のシベリア出兵に伴う米の買い占め、売り惜しみなどもありました。

米価高騰で農家・消費者が苦しんだ一方で、生産を担わない業者や資本家たちが大儲けしたといわれています。同市米穀店に残る資料によると、同年1月22日の1升（約1.5kg）は24銭5厘でしたが、騒動発生2日前に33銭、10月12日には46銭となり、10カ月余りで米の価格が倍近くに跳ね上がりました。

米価安定こそが社会の安定装置として欠かせないことを物語っています。

冷夏で記録的不作だった「平成の米騒動」（1993年）

「平成の米騒動」の原因は異常気象でした。1993（平成5）年は冷夏で生産が激減し、作況指数74という記録的な大凶作になりました。作況指数が不良の見通しだと発表された翌日、報道を見て不安に駆られた消費者が、開店前の米穀店に行列を作

る騒ぎとなりました。スーパーから米が消え、政府はタイなど海外産の緊急輸入で対応しました。

しかし、200万tを超す米輸入は国内需給に大きな影響を与え、やがてミニムムアクセス米対応で市場開放を余儀なくされました。米価の動きは93年産米をピークに、需給緩和から右肩下がりとなりデフレ経済もあって低い価格水準が続きました。

お米が消えた？「令和の米騒動」（2024、25年）

2023（令和5）、24年は高温の影響で精米の歩留まりの悪化が生じ、米の流通量が不足する半面、インバウンド（訪日外国人）需要や、コロナ禍が明け、パンから米へのシフトによる家庭料理需要増が起きていました。

そうした中、宮城県日向灘の地震を受け、気象庁は24年8月に南海トラフ地震臨時情報を発表。その直後、災害への懸念から米の買いだめが起きました。その後は、品薄に関する報道、SNSでの拡散、集荷競争などが複合的に影響し、需要と供給のバランスが大きく崩れ、全国的に米価が高騰しました。政府は備蓄米を放出する事態となりました。

米の需給が不安定になると、私たちの日常に大きな影響が出ることを、歴史に学ぶことができます。

資料：日本農業新聞2018年1月12日付、7月23日付、2025年1月1日付より抜粋、改編

食料の持続的な供給へ「食料システム法」が施行されました

食品を持続的に供給し取引の適正化を目指す法律「食料システム法」が、2026（令和8）年4月から施行されました。

米などの食料を安定して届けるには、生産者はもちろん、食品に関わる事業者（食品メーカーや食品の卸・小売会社、外食チェーンなど）の存在が欠かせません。同法は、事業者が合理的なコストを考慮して取引するよう「努力義務」を課しています。

生産者と事業者が取引条件を話し合う場合、生産や加工、流通、販売などにかかる費用を基に算出した「コスト指標」を参考とします。互いに納得する取引を実現し、関係者が協力して食品を持続的・安定的に供給することを目指しています。

不安定な海外情勢などを背景に
農業資材費や輸送費、原材料費などが上昇。
食料の持続的な供給が困難に

令和8年4月 新たな「食料システム法」施行

- ① 食品産業の持続的な発展
- ② 合理的な費用を考慮した価格形成

消費者の理解を得ながら、
食料システム全体で食料の持続的な供給を実現

営業時間短縮のお知らせ

いつもJAとなみ野をご利用いただき誠にありがとうございます。
この度、店内棚卸のため、下記の通り営業時間を短縮いたします。

道の駅砺波 農産物直売所「となみ野の郷」

実施日 令和8年 8月28日(金)

営業時間 午前9時～午後3時まで
(通常 午前9時～午後6時)

お問合せ先 TEL 0763-58-5831



資材配送センター あぐり館

実施日 令和8年 8月28日(金)

営業時間 午前8時30分～午後3時まで
(通常 午前8時30分～午後6時)

お問合せ先 TEL 0763-32-5440



お米を
酷暑
から守る!

富山県JAグループ

鮮度と美味しさ長持ち

玄米保冷库

令和8年9月30日まで
キャンペーン価格
適用!!

ISEKI

大容量ならこれ!



玄米30kg
21袋

玄米
玄米
玄米
7段・3列

FSJ21C

ノンフロン冷媒

YAMABIKO

安心価格の
玄米専用タイプ



玄米30kg
14袋

玄米
玄米
7段・2列

COLJ141

ノンフロン冷媒

くりかつ Shizuoka Seiki Co., Ltd.

野菜の一時保冷にも
使える!

在庫限り!



玄米30kg
21袋

玄米
玄米
玄米
7段・3列

GBX21

農機のことなら、JAへ

豊富な品揃え

メンテナンス

相談・サポート

お問合せ先

JAとなみ野 農業機械センター

TEL 0763-58-5520

砺波市五郎丸994

はじめてのベトナム

おとな旅



ハノイ&ダナン2大都市・ハロン湾クルーズ、ホイアン旧市街地、ミーソン遺跡
3つの世界遺産をめぐる5日間

東南アジアの魅力満喫



ミーソン遺跡 (イメーシ)



ハロン湾クルーズ (イメーシ)



ホイアン旧市街地 (イメーシ)

旅行実施日 2026年 **11月18日(水)発~22日(日)着**

旅行代金 大人お1人様 **258,000円**

渡航手続き料: 4,400円 ※ただしベトナム・日本の入国書類を自身で作成される方は不要です。
各地空港諸税: 約6,000円、国際観光税: 1,000円、燃油サーチャージ: 22,000円 (5月現在) は別途要します。
燃油サーチャージは5月現在の料金です。実施日には変更になる場合がございます。
1名1室追加料金: 33,000円

申込金 **50,000円**

募集人員 **20名様** (最少催行人員10名様)

申込締切日 10月18日(日) ※ただし満席になり次第締切ります。

食事条件 朝3回、昼3回、夕3回 (機内食は含みません)

パスポートの残存期 ベトナムは6ヶ月以上が必要です



※別途詳しい内容を記載した書面がございますので、ご確認の上お申し込みください。

旅行企画・実施

観光庁長官登録旅行業第939号
株式会社 農協観光 富山エリアセンター
〒939-8153 富山市吉岡466-1
TEL (076) 461-8755
総合旅行業務取扱管理者/中島 伸幸

株式会社農協観光は、
ボンド保証会員 旅行業公正取引
協議会 会員
一般社団法人日本旅行業協会 (JATA) の正会員です。

旅行のお申込み・お問合わせ

富山県知事登録旅行業 第2-314号
となみ野農業協同組合
総務人事課 旅行担当
〒939-1388 富山県砺波市宮沢町3-11
TEL (0763) 32-8625

総合旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引に関する責任者です。この旅行契約に関し、担当者からの説明にご不明な点があれば、ご遠慮なく上記総合旅行業務取扱管理者までお尋ねください。

秋桜の郷
コスモス
葬祭会館

正社員募集中

他業界からの転職も歓迎



総合葬祭の株式会社 **コスモス**
0120-16-1059
フリーダイヤル

年中無休・24時間対応

葬祭会館 秋桜の郷

〒939-1383 富山県砺波市高道11-1
TEL (0763) 32-6623 FAX (0763) 32-6618



🏠 <https://cosumosu.org>

理事会だより

令和8年7月15日（水）

委員会報告

1. 本店施設建設委員会報告について

●詳細は各支店にお問い合わせ下さい。

付議事項

1. 理事の辞任申出について
2. 固定資産取得にかかる施工方法について
3. 大口貸出金の承認について
4. 組合と理事との契約について（経済部）
5. 令和8年産米・大麦・大豆手数料の設定について
6. 令和8年産水稻種子共同計算にかかる委託契約内容について

●審議の結果、すべての議案が承認されました。

報告事項

1. 北陸監査法人期中監査日程について
2. 令和7年度末基準体制整備モニタリングの結果について
3. 第1四半期自主検査結果報告について
4. 6月末財務の状況及び5月末月次損益について
5. 6月末支店別組合員異動状況について
6. 有価証券の取得及び保有状況について
7. 大口貸出金の条件変更について
8. 令和7年産米の販売進捗状況について
9. 令和8年産たまねぎの収穫出荷状況について
10. 令和8年度米施設運営計画について
11. 道の駅となみ野の郷「たまねぎ祭り」販売実績について
12. 6月末事業実績について

私たちのJA

〔令和8年6月末現在〕

正組合員	8,627人（	8,700人）
准組合員	4,043人（	4,065人）
貯金	1,792億8,602万円（	1,873億8,449万円）
貸出金	230億4,652万円（	227億2,009万円）
長期共済保有高	3,727億2,176万円（	3,867億7,391万円）
購買品供給高	18億8,917万円（	17億3,136万円）
販売品販売高	11億 308万円（	11億8,388万円）
出資金	27億3,639万円（	27億5,412万円）

※（ ）内は昨年同期

お知らせ

■ 日帰り人間ドック 厚生連高岡健康管理センター
10月5・6・20日 全地区

検診日の1ヶ月前までに生活総合課（☎32-8624）へ
お申し込みください。



新規就農者

応援
します!

新規就農者を募集しています

JAとなみ野では、新たに農業を始められる方の育成や
支援を目的に研修制度を開始しました。
詳細はJAとなみ野のホームページ又は下記まで、
お問い合わせ下さい。



農業を通じ
地域で活躍して
みませんか？

お問い合わせ先 JAとなみ野 経済部 生産企画課 TEL 0763-32-8619

となみ野 2026年8月号
令和8年8月10日発行 第378号

発行: JAとなみ野 〒939-1388 富山県砺波市宮沢町3-11
TEL 0763-32-8600 FAX 0763-32-8644

□URL <https://www.ja-tonamino.jp>

□MAIL info@ja-tonamino.or.jp

印刷: 有限会社 アカマツ印刷



URL



MAIL



エックス
(旧 Twitter)



Instagram



YouTube